



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.12.2025 – 07.12.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 01.12.2025	Dienstag, 02.12.2025	Mittwoch, 03.12.2025	Donnerstag, 04.12.2025	Freitag, 05.12.2025	Samstag, 06.12.2025	Sonntag, 07.12.2025
Vor- speise	Eierflockensuppe & Karotten-Weißkraut-Salat	Champignon-cremesuppe	Nudelsuppe	Kräuter-cremesuppe & Tomatensalat	Italienische Gemüsesuppe	Endivien-Salat	Maronensuppe
Menü I	Bunte Tortellini mit Käsesoße	Putengeschnetzeltes mit Gemüsenudeln	Schaschlik-Eintopf vom Schwein mit Paprika	Schweinehalssteak mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhackfleisch)	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
Menü II	Süße Topfknödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanillegeschmack	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Farfalle-nudeln	Gnocchi mit Spinat-Käse-Soße und ger. Hartkäse	Kartoffelpuffer (selbstgem.) mit Apfelmus	veg. Maulatschen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Kartoffelsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse	Gemüsestrudel mit Bearnaise-Soße und Kartoffelgratin
Menü III	Zucchini-Timbale mit Paprika-rahmsoße und Kartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Nudeln	Rinderbraten mit Bratensoße, Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	Schweinebraten mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüse-eintopf mit Kartoffeln	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffel-Käse-Püree und Gemüsegarnitur
Dessert	Apfel-Zimt-Kompott	Früchtequark	Götterspeise	Mandarinen-joghurt	Saison-Obst	Pudding mit Vanille-geschm & Erbeersoße	Kaffeecreme
Abend- essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, B & B	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Kasseler Nacken mit Tilsiter und Silberzwiebeln, Brot & Butter	Zwiebelkuchen	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Landrauchschnicken, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer, Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen	Gebäck	Marmorkuchen	Blätterteig-teilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	Mandarinen-Sahne-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!

zum Plan mit Deklaration



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 08.12.2025 – 14.12.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 08.12.2025	Dienstag, 09.12.2025	Mittwoch, 10.12.2025	Donnerstag, 11.12.2025	Freitag, 12.12.2025	Samstag, 13.12.2025	Sonntag, 14.12.2025
Vor- speise	Brotsuppe	Bohnensalat	Brokkolicremesuppe	Kürbiscremesuppe & Feldsalat	Steinpilzcremesuppe	Mixsalat	Grießsuppe
Menü I	Linsen mit Spätzle und Wienerle	Schweinegeschnetzeltes „Paprika“ und Spiralnudeln	Kohlroulade mit Hackfleisch, Bratensoße und Butterkartoffeln	Gebratene Schinkennudeln mit Ei (Vorderschinken), Tomatensoße und Reibekäse	Fischfilet „Bordelaise“ mit Gemüsesoße und Dampfkartoffeln	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und Rahmwirsing
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen	Kartoffeleintopf	Kräuterpfannkuchen mit Waldpilzragout	Zucchini-Piccata mit Paprika-rahmsoße und Rosmarinkartoffeln	Schwäbische Lasagne (Maultaschen mit Tomatensoße und Käse)	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlingszwiebeln	Grünkernbratling mit Spinatkäsesoße, Kartoffelpüree und Mandel-Brokkoli
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Spätzle und Wienerle	Kartoffeleintopf	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffeln und Rahmkohlrabi	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	Hechtklößchen mit Gemüsesoße und Kartoffeln	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler	Hähnchenbrustfilet „Natur“ mit Bratensoße, Reis und Brokkoli
Dessert	Pflaumenkompott	Heidelbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Schokoladenpudding	Fruchtgrütze	Eiscreme
Abend- essen	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Gemüsetoast	Truthahn-Mortadella mit Kräuterfrischkäse und Essiggurke, B & B	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse, Brot & Butter	Bärlauch-Räucherkäse, Harzer und Zwiebelringe, Brot & Butter	Partyfrikadellen, Brot & Butter	Kräuter-Schinkenpastete, franz. Frischkäse und Tomaten, B & B
Kuchen	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss-Kuchen	Orangenkuchen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Streusel-Hefekuchen	Latte-Macchiato-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 15.12.2025 - 21.12.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 15.12.2025	Dienstag, 16.12.2025	Mittwoch, 17.12.2025	Donnerstag, 18.12.2025	Freitag, 19.12.2025	Samstag, 20.12.2025	Sonntag, 21.12.2025
Vor- speise	Karottencreme- suppe	Feldsalat	Flädlesuppe mit Gemüse	Tomatencreme- suppe	Klare Gemüse- suppe	Mixsalat	Blumenkohl- cremesuppe
Menü I	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat	Erbseneintopf mit Wurstscheiben	Hähnchenkeule mit Braten- Currysoße, Butterreis und Kürbisgemüse	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Panierter Fisch mit Cocktail- Soße und Kartoffel- Gurkensalat	Bunter Kartoffel- auflauf mit Putenstreifen	Schweinebraten mit Kümmel- soße, Herzogin- Kartoffeln und Rotkohl
Menü II	Rohrnudeln mit Sauce mit Vanille- geschmack	Bunte Tortellini mit Tomatensoße	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Kürbis- gemüse	Grießschnitte mit Beerensoße	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch- kartoffeln	Linseneintopf (veg.)	Gebratene Knödelscheiben mit Champignon- ragout
Menü III	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat	Erbseneintopf mit Wurstscheiben	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Braten-Curry- soße, Reis und Kürbisgemüse	Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	panierter Fisch, Cocktail-Soße und Kartoffel- Gurkensalat	Linseneintopf (veg.)	Schweinebraten mit Kümmel- soße, Herzogin- kartoffeln und Rotkohl
Dessert	Kirschkompost	Bananenquark	Saison-Obst	Aprikosenjoghurt	Obstsalat	Grießpudding	Cassiscreme
Abend- essen	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffeln mit Kräuterquark	Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer und Ge- würzgurken, B & B	Wurstsalat mit Brot & Butter	Elbländer Natur mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen Brot & Butter	Geflügelsalat, Brot & Butter	Kasseler Lachs, Bauernbrot, Butter und Essiggurke
Kuchen	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Fanta-Kuchen	Schmandkuchen mit Obst	Zucchinikuchen	Hefe-Mandel- Schnecke	Schwarzwalder- Kirsch-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 22.12.2025 – 28.12.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 22.12.2025	Dienstag, 23.12.2025	Mittwoch, 24.12.2025	Donnerstag, 25.12.2025	Freitag, 26.12.2025	Samstag, 27.12.2025	Sonntag, 28.12.2025
Vor- speise	Grießklößchen- suppe & Karot- tensalat	Feldsalat	Gemüsebrühe mit Eierstich	Krustentiersuppe	Kalbfleisch- cremesuppe	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme- suppe
Menü I	Käseknöpfle	Putengeschnet- zeltes „Champi- gnon“ mit Butter- reis	Badisches Scheufele mit Sauerkraut und Butterkartoffeln	Hirschbraten aus der Keule mit Schwarzwur- zelgemüse und Haselnuss- Kartoffelpüree	Kalbsbraten mit Kräuterrahm- soße, grünen Bohnen und Butterspätzle	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Spaghetti Rinderbolognese mit Reibekäse
Menü II	Quarkkeulchen mit Rosinen und Sauce mit Vanille- geschmack	Kartoffel-Möhren- Eintopf	Gnocchi in Salbei-Sahne- Soße und ger. Hartkäse	Süße Topfenknödel mit Butterbrösel, Zimt-Kischen- Sauce mit Vanille- geschmack	Gemüsebratling mit tomatisierter Buttersoße, grü- nen Bohnen und Butterspätzle	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse	Milchreis- Quarkauflauf mit Apfelkompott
Menü III	Grießbrei mit Apfelmus	Puten- geschnetzeltes mit Reis	Badisches Scheufele mit Sauerkraut und Kartoffeln	Hirschbraten aus der Keule mit Schwarzwur- zelgemüse und Kartoffelpüree	Kalbsbraten mit Kräuterrahm- soße und grünen Bohnen	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Spaghetti Rinderbolognese mit Reibekäse
Passierte Kost							
Dessert	Pflaumen- kompott	Mandarinen- quark	Saison-Obst	Eistörtchen	Mousse Weiße Schoko- lade-Kirsch-Marzipan	Schokoladen- pudding	Obstsalat
Abend- essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Brathering mit Pa- prikakäse, Gouda und Salatgurke, Brot & Butter	Wienerle und Kartoffelsalat, Brot & Butter	festliches Fischbuffet	Bratenaufschlitt mit Remoulade und Käsevariation Brot & Butter	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuterfrischkäse und Spargel, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse und Silberzwiebeln, B & B
Kuchen	Berliner	Schoko-Nuss-Ku- chen	Rührkuchen mit Obst und Streuseln	Christstollen	Latte-Macchiato- Schnitte	Butterkuchen	Wattekuchen

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 29.12.2025 – 31.12.2025

zum Plan mit Deklaration



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 29.12.2025	Dienstag, 30.12.2025	Mittwoch, 31.12.2025				
Vor- speise 	Backerbsen- suppe	Paprika- Maissalat	Gemüsecreme- suppe				
Menü I	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch- kartoffeln 	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier- soße, Kartoffel- püree und Wirsinggemüse				
Menü II	Schupfnudeln mit Sauerkraut 	Gemüselasagne 	veg. Kartoffel- eintopf mit Paprika und Schmand 				
Menü III Passierte Kost	Sauerkraut mit Bratwurst und Spätzle	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	Schweinebraten mit Kartoffel- püree und Wirsing				
Dessert 	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus				
Abend- essen	Gelbwurst, Bier- wurst mit Gouda und Maiskörbchen, Brot & Butter	Roter Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Überraschungs- Silvester-Buffet				
Kuchen 	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Berliner				

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!